

VERAZ

DINNER | CENA | SOPAR

HONEST, PRODUCT-DRIVEN
MARKET CUISINE.
FRESH, LOCALLY-SOURCED
SEASONAL INGREDIENTS.

TAPAS TO SHARE

A taste of our culinary traditions, family-style

MEDITERRANEAN MARINATED OLIVES

Olive oil, aromatic herbs and citrus

4

BRAVAS VERAZ

Crispy potatoes, house-made brava sauce and aioli

6

CANTABRIAN ANCHOVY FILLETS

5

GILLARDEAU OYSTER NO.3 AU NATUREL

5

GILLARDEAU OYSTER NO.3 CHARCOAL OVEN GRILLED

Crispy breadcrumbs, herbs and parmesan cheese

6

CATALAN CHEESES SELECTION

Seasonal house-made fruit chutney

18

PURE ACORN-FED IBERIAN HAM (3oz)

Hand sliced DO Guijuelo ham

24

PAN CON TOMATE

Folgueroles bread, roseta tomato and olive oil

4

COCA BREAD WITH SMOKED BUTTER

4

TO START

SWEET POTATO SALAD

Escarole, sweet potato purée, pickled pears, toasted pumpkin seeds, chestnuts and microgreens

14

Add Burrata Caseificio Artigiana Pugliese

7

MARKET SALAD

Green leaves, asparagus, tomato, onion and radish

12

Add Burrata Caseificio Artigiana Pugliese

7

RAZOR CLAMS IN WHITE WINE CASSEROLE

Lemon thyme oil

16

PORCINI MUSHROOMS SOUP

Seasonal mushrooms and toasted pine nuts

14

TRUFFLED STEAK TARTAR

Cured egg yolk

20

OVEN GRILLED LEEKS

Romesco sauce, toasted hazelnuts and microgreens

14

OVEN GRILLED MAITAKE MUSHROOM

Cauliflower purée and dried fruits dukkah

16

ROLLED PASTA STUFFED WITH BRAISED LAMB

Parmesan cheese sauce, sour cream and lemon

25

TO FOLLOW

Charcoal oven grilled main dishes

MARKET FISH

Sustainably certified fish of the day

Roasted vegetables

36

FREE-RANGE COCKEREL CHICKEN

Sautéed seasonal mushrooms, polenta

and Catalan vinaigrette with raisins and pine nuts

28

BEEF STRIPLOIN (7oz)

Trinxat-style mashed potato, cabbage and pumpkin

with demi-glace sauce

34

40 DAYS DRY-AGED BEEF RIB-EYE (21oz)

From our butcher at Mercat de Santa Caterina

Crispy potatoes and chimichurri sauce

60

SUCKLING PIG CONFIT

Sheep cheese cake, roasted pumpkin

and pomegranate

32

SIDES

Roasted vegetables | Seasonal mushrooms

Crispy potatoes | Lettuce hearts and onion salad

6

DESSERTS

VERAZ RICE PUDDING

Cinnamon biscuit praliné, citrus gel and preserved lemon

7

BLANC

Coconut mousse, sour cream, lime sorbet and elderflower

8

CHOCOLATE & SWEET CORN

Chocolate spongecake with sweet corn foam and cocoa ice cream

8

All prices are in Euros and include VAT.
For dietary requirements and food allergies,
please ask one of our team members.

COCINA DE MERCADO HONESTA
Y ENFOCADA EN EL PRODUCTO.
INGREDIENTES FRESCOS
DE AQUI Y DE TEMPORADA.

PARA PICAR

ACEITUNAS MEDITERRÁNEAS MARINADAS

Aceite de oliva, hierbas aromáticas y cítricos

4

BRAVAS VERAZ

Patatas crujientes, salsa brava de la casa y alioli

6

FILETES DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO

5

OSTRA GILLARDEAU N°3 AL NATURAL

5

OSTRA GILLARDEAU N°3

GRATINADA AL HORNO DE BRASA

Migas crujientes, hierbas y queso parmesano

6

TABLA DE QUESOS CATALANES

Chutney casero de fruta de temporada

18

JAMÓN IBÉRICO PURO DE BELLOTA (8ogr)

Jamón DO Guijuelo cortado a mano

24

PAN CON TOMATE

Coca de Folgueroles, tomate roseta

y aceite de oliva

4

PAN DE COCA CON MANTEQUILLA AHUMADA

4

PARA EMPEZAR

ENSALADA DE BONIATO

Escarola, puré de boniato, peras encurtidas, pipas de calabaza tostadas, castañas y germinados

14

Añade Burrata Caseificio Artigiana Pugliese

7

ENSALADA DE MERCADO

Hojas verdes, espárragos, tomate, cebolla y rábano

12

Añade Burrata Caseificio Artigiana Pugliese

7

CAZUELITA DE NAVAJAS AL VINO BLANCO

Aceite de tomillo limonero

16

CREMA DE CEPES

Setas de temporada y piñones tostados

14

TARTAR TRUFADO DE TERNERA

Yema curada

20

PUERROS AL HORNO DE BRASA

Salsa romesco, avellanas tostadas y germinados

14

MAITAKE AL HORNO DE BRASA

Puré de coliflor y dukkah de frutos secos

16

PASTA ARROLLADA RELLENA DE CORDERO BRASEADO

Salsa de queso parmesano, crema agria y limón

25

PARA CONTINUAR

Platos principales hechos al horno de brasa

PESCADO DE LONJA

Pescado del día y de certificación sostenible

Verduras asadas

36

PICANTÓN DE CORRAL

Setas de temporada salteadas, polenta

y vinagreta a la catalana con pasas y piñones

28

LOMO BAJO DE TERNERA (200gr)

Trinxat de patata, col y calabaza con salsa demi-glace

34

ENTRECOT DE TERNERA MADURADO 40 DÍAS (600gr)

De nuestro carnicero del Mercat de Santa Caterina

Patatas crujientes y salsa chimichurri

60

COCHINILLO CONFITADO

Tarta de queso de oveja, calabaza asada y granada

32

GUARNICIONES

Verduras asadas | Setas de temporada

Patatas crujientes | Ensalada de cogollos y cebolla

6

DULCES

ARROZ CON LECHE VERAZ

Praliné de galleta de canela, gel cítrico
y limón en conserva

7

BLANC

Mousse de coco, crema agria,
sorbete de lima y flor de saúco

8

CHOCOLATE Y MAÍZ

Bizcocho de chocolate con espuma de maíz
y helado de cacao

8

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.
Para requisitos dietéticos y alergias alimentarias,
pida ayuda a los miembros de nuestro equipo.

CUINA DE MERCAT HONESTA I
ENFOCADA EN EL PRODUCTE.,
INGREDIENTS FRESCOS D'AQUÍ I
DE TEMPORADA.

PER A PICAR

OLIVES MEDITERRÀNIES MARINADES

Oli d'oliva, herbes aromàtiques i cítrics

4

BRAVES VERAZ

Patates cruixents, salsa brava de la casa i allioli

6

FILETS D'ANXOVA DEL CANTÀBRIC

5

OSTRA GILLARDEAU N°3 AL NATURAL

5

OSTRA GILLARDEAU N°3

GRATINADA AL FORN DE BRASA

Molles cruixents, herbes i formatge parmesà

6

TAULA DE FORMATGES CATALANS

Chutney casolà de fruita de temporada

18

PERNIL IBÈRIC PUR DE GLA (80gr)

Pernil DO Guijuelo tallat a mà

24

PA AMB TOMÀQUET

Coca de Folgueroles, tomàquet roseta i oli d'oliva

4

PA DE COCA AMB MANTEGA FUMADA

4

PER A COMENÇAR

AMANIDA DE MONIATO

Escarola, puré de moniato, peres encortides, pipes de carabassa torrades, castanyes i germinats

14

Afegeix Burrata Caseificio Artigiana Pugliese

7

AMANIDA DE MERCAT

Fulles verdes, espàrrecs, tomàquet, ceba i rave

12

Afegeix Burrata Caseificio Artigiana Pugliese

7

CASSOLETA DE NAVALLES AL VI BLANC

Oli de farigola llimonera

16

CREMA DE CEPS

Bolets de temporada i pinyons torrats

14

TARTAR TRUFAT DE VEDELLA

Rovell d'ou curat

20

PORROS AL FORN DE BRASA

Salsa romesco, avellanes torrades i germinats

14

GÍRGOLA DE CASTANYER AL FORN DE BRASA

Puré de coliflor y dukkah de fruits secs

16

PASTA ENROTLLADA FARCIDA

DE XAI BRASEJAT

Salsa de formatge parmesà, crema agra i llimona

25

PER A CONTINUAR

Plats principals cuinats al nostre forn de brasa

PEIX DE LLOTJA

Peix del dia i de certificació sostenible

Verdures rostides

36

POLLASTRÓ DE CORRAL

Bolets de temporada saltejats, polenta

i vinagreta amb panses i pinyons

28

LLOM BAIX DE VEDELLA (200gr)

Trinxat de patata, col i carabassa

amb salsa demi-glace

34

ENTRECOT DE VEDELLA MADURAT 40 DIES

(600gr)

Del nostre carnisser del Mercat de Santa Caterina

Patates cruixents i salsa chimichurri

60

GARRÍ CONFITAT

Pastís de formatge d'ovella, carabassa rostida

i magrana

32

GUARNICIONS

Verdures rostides | Verdures escalivades

Patates cruixents | Amanida de cabdells i ceba

6

POSTRES

ARRÒS AMB LLET VERAZ

Praliné de galeta de canyella, gel cítric i llimona en conserva

7

BLANC

Mousse de coco, crema agra, sorbet de llima i flor de saüc

8

XOCOLATA I MORESC

Pa de pessic de xocolata amb escuma de blat de moro i gelat de cacau

8

Tots els preus són en Euros i inclouen IVA.
Per a requisits dietètics i al·lèrgies alimentàries,
demana ajuda a un dels membres del nostre equip.

